AKZM 835

GB **User and maintenance manual**

IT **Manuale d'uso e manutenzione**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.
All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

INSTALLATION

After unpacking the oven, make sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- Ensure the levelness of the oven support surface.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

Make sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm^2) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use:

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♲). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.

DECLARATION OF CONFORMITY CE

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n.1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the “Low Voltage” directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of “EMC” 2004/108/CE.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

The door will not open:

- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

The electronic programmer does not work:

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number that follows the letter "F".

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

CLEANING

- **Never use steam cleaners.**
- **Clean the appliance when it is cold.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

Oven exterior

IMPORTANT: Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean it immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If very dirty, add a few drops of neutral detergent to the water. Dry with a dry cloth.

Oven interior: STARCLEAN™ cleaning cycle

IMPORTANT: Do not use corrosive or abrasive detergents. Do not use abrasive sponges or metal scrapers and scouring pads. Their use could eventually ruin the enamelled surfaces. Only use non-abrasive sponges to clean the door glass.

The cavity of this oven is coated with a special formula enamel (nickel-free) enabling easily cleaning using just water and the cellulose cloth provided. The cellulose cloth is washable and reusable until worn, and can be purchased from the Customer Care Service. Washing the cloth in a washing-machine and drying it in a dryer is inadvisable.

STARCLEAN™ cleaning cycle

To keep the oven in best condition, carry out the **STARCLEAN™** cleaning cycle after each use. The cycle takes 35 minutes, including a cooling stage, and must be carried out as follows:

1. Proceed with oven cold.
2. Wet the cellulose cloth provided under running water and wring it out so that it does not drip.
3. Open the oven door and remove the enamelled accessories.
4. Cover the bottom of the oven completely with the cellulose cloth.
5. Distribute 350 ml of water evenly on the cellulose cloth. A smaller or greater amount of water could compromise proper functioning of the cycle.
6. Close the oven door.
7. Select the symbol with the functions knob: the word **STARCLEAN™** appears on the display.
8. Press button to confirm the choice and start the cleaning cycle. To prevent steam coming out, do not open the door during the cycle.
9. At the end of the cycle, remove the cellulose cloth and eliminate any residual water in the oven.
10. Then start cleaning using a non-abrasive sponge moistened with hot water (cleaning could be compromised if delayed by more than 15 minutes).

Particularly stubborn grime

To eliminate particularly stubborn grime, repeat the STARCLEAN™ cycle and add a few drops of neutral detergent while removing the grime.

Cleaning inside glass

The inside surface of the door glass has a special coating that makes it easy to cleaning.

To keep the door glass in best condition, after every **STARCLEAN™** cleaning cycle, clean the glass using just water and a non-abrasive sponge.

Add a few drops of neutral detergent to the water to eliminate any greasy residuals.

NOTES:

- The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered to clean the roof of the appliance.
- **During prolonged cooking of foods containing lots of water (e.g. pizza, vegetables, etc.), condensation may form inside the door and on the seal. Dry with a cloth or sponge when the oven is cold.**

Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be removed using a suitable brush or sponge.
- Do not put the enamelled accessories in a dishwasher. The harsh detergents normally used in dishwashers can
- permanently damage the enamel.

MAINTENANCE

- **Use protective gloves.**
- **Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

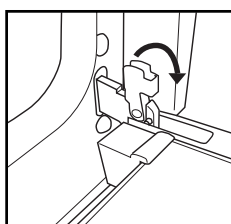
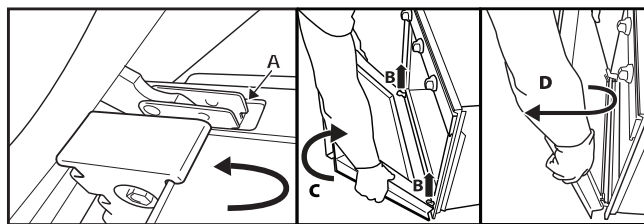



Fig. 1 Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

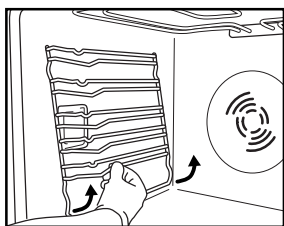
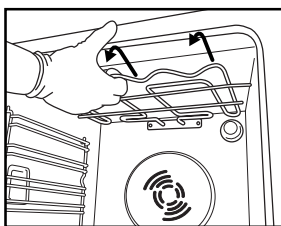
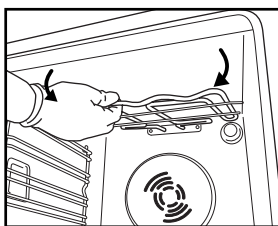



Fig. 3 Fig. 4 Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

To replace the side lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the side accessory holder grilles, if present (Fig. 3).
3. Use a screwdriver to prise off the lamp cover (Fig. 7).
4. Replace the lamp (see note for lamp type) (Fig. 8).
5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place (Fig. 9).
6. Refit the side accessory holder grilles.
7. Reconnect the oven to the power supply.

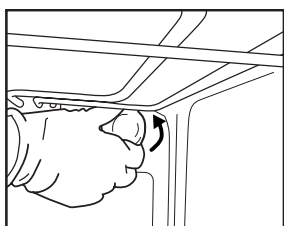
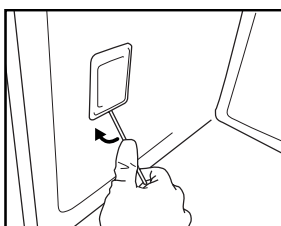
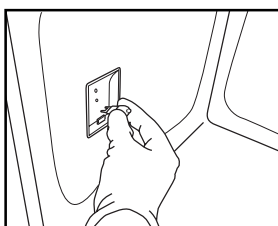
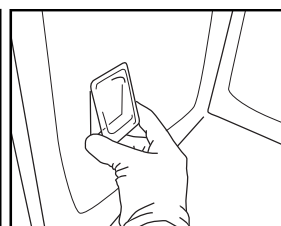



Fig. 6 Fig. 7 Fig. 8 Fig. 9

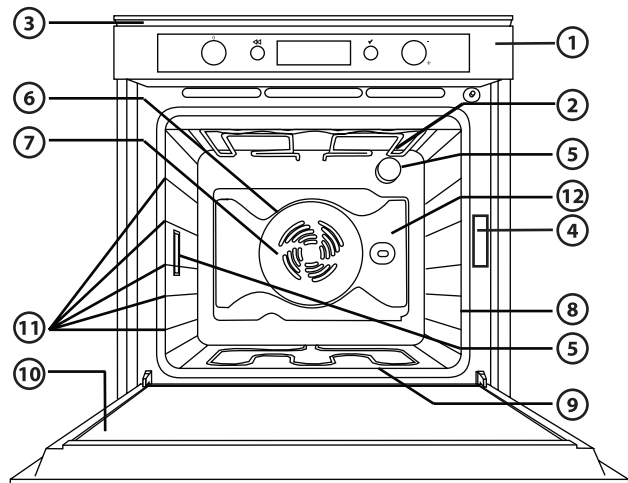
N.B.:

- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them.**
- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION

1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling fan (not visible)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Circular heating element (not visible)
7. Fan
8. Turnspit (if present)
9. Lower heating element (not visible)
10. Door
11. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
12. Rear wall

N.B.:

- During cooking, the cooling fan may switch on at intervals in order to minimise energy consumption.
- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.
- When the oven door is opened during cooking, the heating elements switch off.

ACCESSORIES SUPPLIED

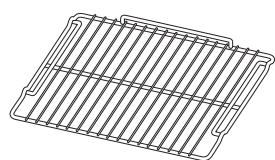
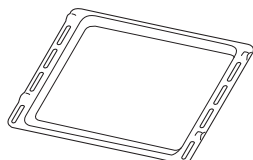



Fig. A Fig. B Fig. C

A. WIRE SHELF (2): the wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles.

B. DRIP TRAY (1): the drip tray is designed to be positioned under the wire shelf in order to collect fat or as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.

C. CELLULOSE CLOTH (1): to be used for the STARCLEAN™ cleaning cycle.
IMPORTANT: Only use the cellulose cloth provided.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Other accessories can be purchased separately from the After-Sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their unintentional removal.

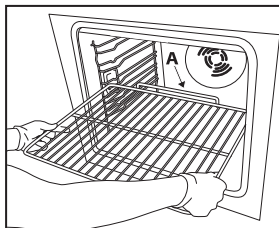



Fig. 1

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1).
2. Angle the wire shelf when it reaches the locking position "B" (Fig. 2).

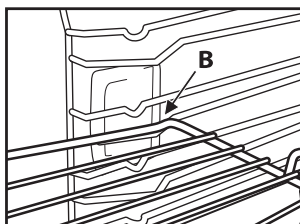
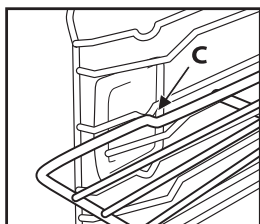
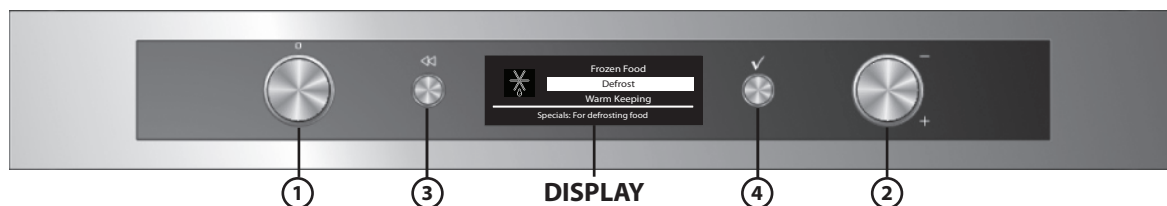



Fig. 2 Fig. 3

3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to "C" (Fig. 3).
4. To remove the wire shelf proceed in reverse order.

The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place.

CONTROL PANEL DESCRIPTION

ELECTRONIC PROGRAMMER

1. **FUNCTION SELECTOR KNOB:** On/off and function selector knob
2. **BROWSE KNOB:** for browsing the menu and adjusting pre-set values

N.B.: the two knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

3. **BUTTON ⏪:** to return to the previous screen
4. **BUTTON ✓:** to select and confirm settings

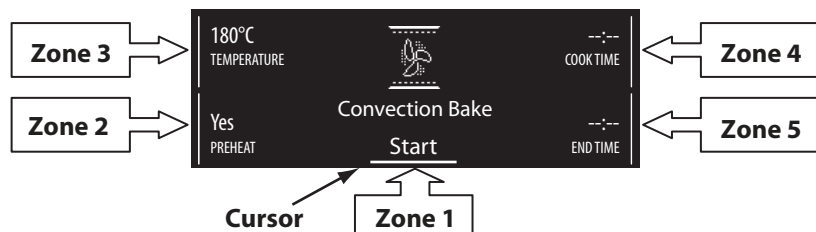
LIST OF FUNCTIONS

Turn the "Functions" knob to any position and the oven switches on: the display shows the functions or the associated submenus.

The submenus are available and selectable by turning the knob to the functions GRILL, SPECIALS, SETTINGS, RECIPES and SHORTCUTS.

A. Symbol for highlighted function
B. Highlighted function can be selected by pressing ✓
C. Description of highlighted function
D. Other available and selectable functions.

FUNCTION DETAILS

After selection of the desired function, the display will show further options and related details.

To move between the different areas, turn the "Browse" knob: the cursor moves to the adjustable values, following the order described above. Press button ✓ to select the value, change it by turning the "Browse" knob and confirm with button ✓.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME - LANGUAGE SELECTION AND SETTING THE TIME

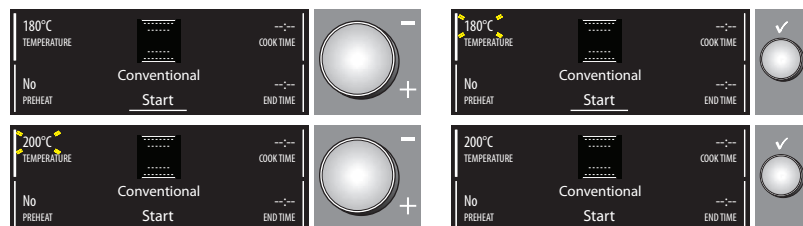
For correct use of the oven, when it is switched on for the first time you will have to select the desired language and set the correct time.

Proceed as follows:

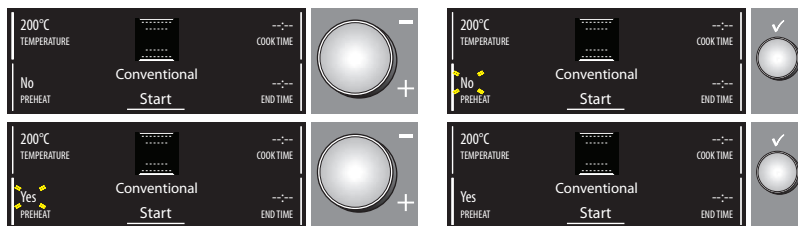
1. Turn the "Functions" knob to any position: the display will show the list of the first three available languages.
2. Turn the "Browse" knob to scroll the list.
3. When the desired language is highlighted, press ✓ to select it.
   After language selection, the display will flash 12:00.
4. Set the time by turning the "Browse" knob.
5. Confirm your setting by pressing ✓.

SELECTING COOKING FUNCTIONS

1. If the oven is off, turn the "Functions" knob; the display will show the cooking functions or associated submenus.
   N.B.: for the list and description of functions, see the specific table at page 13 and at page 14.
2. Within the submenus, browse the various options available by turning the "Browse" knob: the chosen function is highlighted in white in the centre of the screen. To select it, press ✓.
3. the cooking settings are shown on the display. If the pre-set values are those desired, turn the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then press ✓; otherwise, proceed as indicated above to change them.

SETTING THE TEMPERATURE/OUTPUT OF THE GRILL

To change the temperature or output of the grill, proceed as follows:

1. Check that the cursor is positioned next to the temperature value (zone 3); press button ✓ to select the parameter to be changed: the temperature values flash.
2. Set the desired value by turning the "Browse" knob and press ✓ to confirm.
3. Turn the "Browse" knob to position the cursor at START and then press ✓.
4. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press ✓ to start cooking.
   The set temperature can also be changed during cooking by following the same procedure.
5. At the end of cooking, the end of cooking message is displayed. At this point the oven can be switched off by turning the "Functions" knob to 0 (zero), or cooking can be prolonged by turning the "Browse" knob clockwise. When switched off, the display shows the cooling bar which indicates the temperature inside the oven.

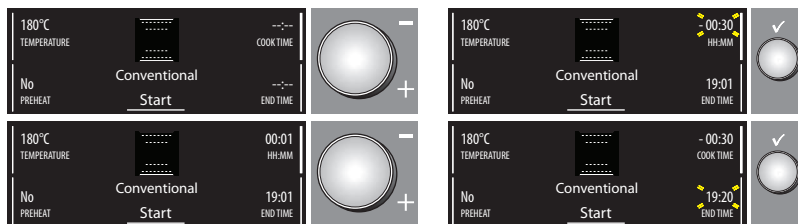
PREHEATING THE OVEN

If you wish to preheat the oven before inserting food, change the oven's default selection as follows:

1. Turn the "Browse" knob to position the cursor at preheating.
2. Press button ✓ to select the setting: No" flashes on the display.
3. Change the setting by turning the "Browse" knob: "Yes" appears on the display.
4. To confirm your choice, press button ✓.

FAST PREHEATING

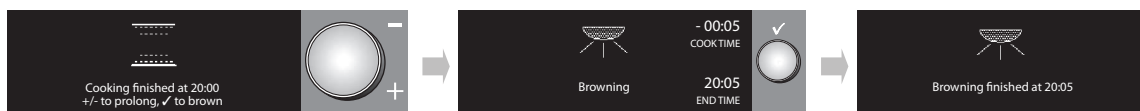
If you wish to preheat the oven quickly before inserting food, change the oven's default selection as follows:

1. Turn the "Functions" knob to select the fast preheating function.
2. Confirm by pressing ✓: the settings are shown on the display.
3. If the proposed temperature is that desired, turn the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then press ✓. To change the temperature, proceed as described in previous paragraphs. An acoustic signal will sound when the oven has reached the set temperature. At the end of preheating, the oven automatically selects the conventional function. At this point food can be placed in the oven for cooking.
4. If you wish to set a different cooking function, turn the "Functions" knob and select the desired function.

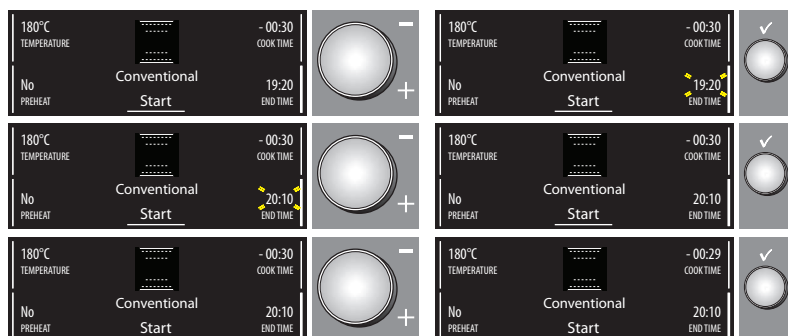
SETTING COOKING TIME

This function can be used to cook food for a set length of time, from a minimum of 1 minute to the maximum time allowed by the selected function, after which the oven switches off automatically.

1. The submenus are available and selectable by turning the "Browse" knob to position the cursor at "COOKING TIME".
2. Press button ✓ to select the setting; "00:00" flashes on the display.
3. Change the value by turning the "Browse" knob to display the desired cooking time.
4. Confirm the selected value by pressing button ✓:

BROWNING

At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of browning the surface of your dish. This function can only be used when cooking time has been set.

At the end of cooking time, the display shows "+/- to prolong, ✓ to brown". Press button ✓, and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can only be used once after cooking.

SETTING END OF COOKING TIME / DELAYED START

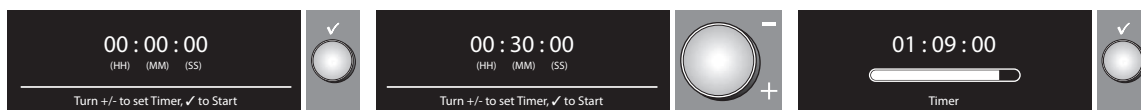
The end of cooking time can be set, delaying the start of cooking by up to a maximum of 23 hours and 59 minutes. This can only be done once cooking time has been set. **This setting is only possible when pre-heating is not required for the selected function.**

After setting cooking time, the display shows the end of cooking time (for example 19:20). To delay the end of cooking time, and thus also the cooking start time, proceed as follows:

1. Turn the "Browse" knob to position the cursor at the end of cooking time.
2. Press button ✓ to select the setting: the end of cooking time flashes.
3. To delay the end of cooking time, turn the "Browse" knob to set the desired value.
4. Confirm the selected value by pressing button ✓:
5. Turn the "Browse" knob to position the cursor at START and then press ✓.
6. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press ✓ to start cooking. The oven will start cooking after a period of time calculated so as to finish cooking at the set time (for example, in the case of a dish which requires a cooking time of 20 minutes, if the end of cooking time is set to 20:10, the oven will begin cooking at 19:50).

N.B.: During the interval before cooking starts, the oven can in any case be switched on by turning the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then pressing ✓.
At any time, set values (temperature, grill setting, cooking time) can be changed as described in previous paragraphs.

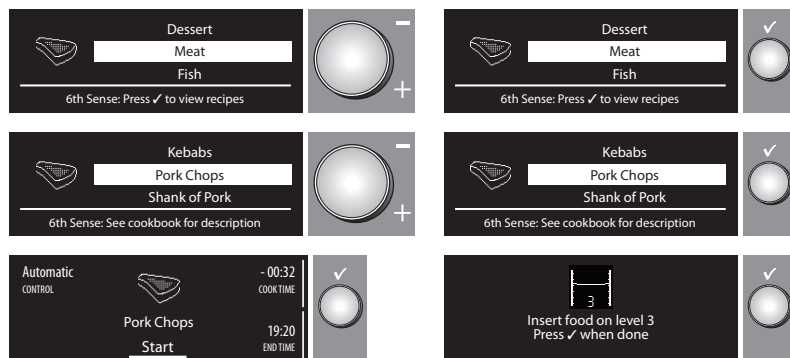
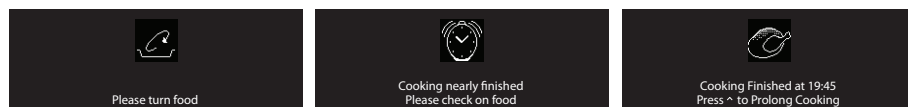
INDICATION OF THE RESIDUAL HEAT INSIDE THE OVEN (IF PRESENT)

If at the end of cooking, or when the oven is switched off, the temperature inside the oven is high, on some models the display shows the current temperature and the bar indicating cooling in progress. Once the oven chamber has cooled down, the display shows the current time again.

TIMER

This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 1 hour 30 minutes.

1. With the oven off, press button ✓: the display will show "00:00:00".
2. Turn the "Browse" knob to select the desired time.
3. Press button ✓ to start the countdown. When the set time has elapsed, the display will show "00:00:00" and an acoustic signal will sound. At this point the time can be prolonged, proceeding as described above, or the timer can be deactivated by pressing button ✓ (the time of day will be shown on the display).

RECIPES

Thanks to “Sixth sense” technology, the oven offers 30 pre-set recipes with ideal cooking temperatures.
Simply follow the recipe as regards ingredients and the method of preparation. Then, proceed as follows:

1. Select “RECIPES” by turning the “Functions” knob.
2. Select the dish to be cooked from the proposed list.
3. Confirm the selected dish using button ✓.
4. Select the desired recipe by turning the “Browse” knob.
5. Confirm by pressing ✓: the display shows the approximate cooking time.
6. Place the dish in the oven and turn the “Browse” knob to position the cursor at “Start”, then press ✓.
7. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press ✓ to start cooking. To delay the start of cooking, see the relevant paragraph.

NOTES: Some dishes must be turned or stirred half way through cooking: the oven will emit an acoustic signal and the display will indicate what action is required.
The initial cooking time displayed is merely for guidance: it can be prolonged automatically during cooking.
Shortly before cooking time finishes, the oven prompts you to check that the food is cooked to your satisfaction. If it is not, extra time can then be added manually by turning the “Browse” knob.

SETTINGS

1. To change some display settings, select “SETTINGS” from the main menu by turning the “Functions” knob.
2. Confirm by pressing ✓: the display shows which settings can be changed (language, volume of acoustic signal, display brightness, time, energy saving function).
3. Select the setting to be changed by turning the “Browse” knob.
4. Press button ✓ to confirm.
5. Follow the instructions of the display to change the settings.
6. Press button ✓: a message appears on the display confirming your selection.

N.B.: when the oven is switched off, if the ECOMODE (energy saving) function is selected (ON), the display switches off after a few seconds. If, on the other hand, the function is not selected (OFF), after a few seconds the display is merely dimmed.

STARCLEAN™ CLEANING CYCLE

To keep the oven in best condition, carry out the **STARCLEAN™** cleaning cycle after each use. The cycle takes 35 minutes, including a cooling stage, and must be carried out as follows:
For the description of this function, see the section CLEANING and the functions table on page 13.

1. Proceed with oven cold.
2. Wet the cellulose cloth provided under running water and wring it out so that it does not drip.
3. Open the oven door and remove the enamelled accessories.
4. Cover the bottom of the oven completely with the cellulose cloth.
5. Distribute 350 ml of water evenly on the cellulose cloth. A smaller or greater amount of water could compromise proper functioning of the cycle.
6. Close the oven door.

IMPORTANT: To prevent steam coming out, do not open the door during the cycle.

7. Select the symbol with the functions knob: the word **STARCLEAN™** appears on the display.
8. Press button ✓ to confirm the choice and start the cleaning cycle. To prevent steam coming out, do not open the door during the cycle.
9. At the end of the cycle, remove the cellulose cloth and eliminate any residual water in the oven.
10. Then start cleaning using a non-abrasive sponge moistened with hot water (cleaning could be compromised if delayed by more than 15 minutes).

Particularly stubborn grime

To eliminate particularly stubborn grime, repeat the STARCLEAN™ cycle and add a few drops of neutral detergent while removing the grime.

KEY-LOCK

This function can be used to lock the buttons and knobs on the control panel.

To activate it, press and ✓ at the same time for at least 3 seconds. If activated, the functions of the buttons are locked and the display shows a message and the symbol . This function can also be activated during cooking. To deactivate it, repeat the above procedure. When the key-lock function is activated, the oven can be switched off by turning the knob to 0 (zero). In this case, however, the previously selected function will have to be set again.

FUNCTIONS DESCRIPTION TABLE

FUNCTIONS KNOB		
0	**OFF**	To stop cooking and switch off the oven.
	FAST PREHEATING	To preheat the oven rapidly.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd shelf. To cook pizza, savoury pies and sweets with liquid fillings, use the 1st or 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the turnspit, if provided.
	FORCED AIR	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time (e.g: fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only, the 1st and 4th to cook on two shelves, and the 1st, 3rd and 5th to cook on three shelves. The oven does not have to be preheated.
	STARCLEAN	To eliminate the dirt created by cooking by means of a low temperature cycle. The combined action of the special enamel and the water released by the cellulose cloth during the cycle facilitates removal of grime. Activate the function when the oven is cold.
	CONVECTION BAKE	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. Use the 3rd shelf. The oven does not have to be preheated.
	SPECIALS	See SPECIAL FUNCTIONS.
	SETTINGS	Setting the display (language, time, brightness, volume of acoustic signal, energy saving function).
6th	**RECIPES**	Selecting 30 different pre-set recipes (see enclosed recipe booklet). The oven automatically sets the optimum cooking temperature, function and time. It is important to follow the instructions given in the recipe book regarding preparation, accessories and which oven shelf to use.
	SHORTCUTS	To directly access the 10 most used functions. To change the settings of the desired function, see paragraph "SELECTING COOKING FUNCTIONS".

<table>
<tr><th colspan="4">SPECIAL FUNCTIONS</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">DEFROST</td><td>To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">KEEP WARM</td><td>For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf. The function will not activate if the temperature in the oven is above 65°C.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">RISING</td><td>For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 50°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">CONVENIENCE</td><td>Cooking ready meals kept at room temperature or from refrigerated cabinets (biscuits, liquid cake mixtures, muffins, first courses and bakery products). This function gently cooks all food quickly; it can also be used to reheat cooked food. Follow the instructions on the food packaging. The oven does not have to be preheated.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">MAXI COOKING</td><td>To cook large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelf, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated.</td></tr>
<tr><td rowspan="6"></td><td rowspan="6">FROZEN FOODS</td><td>Lasagne</td><td rowspan="5">The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. Use the 2nd or 3rd shelf. The oven does not have to be preheated.</td></tr>
<tr><td>Pizza</td></tr>
<tr><td>Strudel</td></tr>
<tr><td>French Fries</td></tr>
<tr><td>Bread</td></tr>
<tr><td>Custom</td><td>The temperature can be set from 50 to 250°C to cook other types of product.</td></tr>
</table>

COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		-	2 / 3	160-180	30-90	Cake tin on wire shelf
		-	1-4	160-180	30-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, fruit pie)		-	3	160-200	35-90	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		-	1-4	160-200	40-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets		-	3	170-180	20-45	drip tray or baking tray
		-	1-4	160-170	20-45	Shelf 4: wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	160-170	20-45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Choux buns		-	3	180-200	30-40	drip tray or baking tray
		-	1-4	180-190	35-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	180-190	35-45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Meringues		-	3	90	110-150	drip tray or baking tray
		-	1-4	90	140-160	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	90	140-160	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		-	1 / 2	190-250	20-50	drip tray or baking tray
		-	1-4	190-250	25-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	190-250	25-50	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		-	3	180-190	40-55	Cake tin on wire shelf
		-	1-4	180-190	45-60	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
		-	1-3-5	180-190	45-60	Shelf 5: cake tin on wire shelf Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray + cake tin

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		-	3	190-200	20-30	drip tray or baking tray
		-	1-4	180-190	20-40	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	180-190	20-40	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		-	3	190-200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		-	3	190-200	80-110	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		-	3	200-230	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		-	2	190-200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		-	3	180-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		-	2	180-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		-	5	High	3-5	Wire shelf
Fish fillets / steaks		-	3-4	Medium	20-30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	4-5	Medium - High	15-30	Shelf 5: wire shelf (turn food halfway through cooking) Shelf 4: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	1-2	Medium	55-70	Shelf 2: wire tray (turn food two thirds of the way through cooking) Shelf 1: drip tray with water
		-	1-2	High	60-80	Shelf 2: turnspit Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef rare 1 Kg		-	3	Medium	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	3	Medium	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	3	Medium	45-55	Drip tray or baking tray (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Vegetable gratin		-	3	High	10-15	Oven tray on wire shelf
Lasagne & Meat		-	1-4	200	50-100	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		-	1-4	200	45-100	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Fish & Vegetables		-	1-4	180	30-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Frozen pizza		-	3	auto	10-15	Drip tray / baking tray or wire shelf
		-	1-4	auto	15-20	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	auto	20-30	Shelf 5: oven tray on wire shelf
						Shelf 3: drip tray or baking tray
						Shelf 1: oven tray on wire shelf
		-	1-3-4-5	auto	20-30	Shelf 5: oven tray on wire shelf
						Shelf 4: drip tray or baking tray
						Shelf 3: drip tray or baking tray
						Shelf 1: oven tray on wire shelf

Table of Tested Recipes (in compliance with IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 and DIN 3360-12:07:07)

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories and notes
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Shortbread		-	3	170	20-30	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	20-30	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Small cakes		-	3	170	25-35	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	30-40	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray
		-	1-3-5	160	35-45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Fatless sponge cake		-	2	170	30-40	Cake tin on wire shelf
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Two apple pies		-	2 / 3	185	70-90	Cake tin on wire shelf
		-	1-4	175	75-95	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Toast		-	5	High	3-5	Wire shelf
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Burgers		-	5	High	20-30	Shelf 5: wire tray (turn food halfway through cooking) Shelf 4: drip tray with water
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apple cake, yeast tray cake		-	3	180	35-45	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	55-65	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Roast pork		-	3	190	150-170	Shelf 3: wire shelf Shelf 2: drip tray with water (top up when necessary)
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat cake		-	3	170	40-50	Drip tray / baking tray
		-	1-4	170	45-55	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray

The cooking table advises the ideal function and cooking temperature to ensure the best results with all recipes. If you wish to cook on one shelf only using the convection bake function, place food on the third shelf and select the temperature recommended for the "FORCED AIR" function when cooking on more than one shelf.
When grilling food, leave a space of 3-4 cm at the front to facilitate removal from the oven.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

Cooking different foods at the same time

Using the "CONVECTION BAKE" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function". If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the turnspit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To prevent smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

Rising function

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla presa di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm. tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio per staccarlo dalla presa di corrente.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo umide e non utilizzarlo a piedi nudi.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'utilizzo dell'apparecchio non è consentito alle persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che non abbiano avuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio da parte di persone responsabili della loro sicurezza.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinchè non giochino con l'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Con la porta dell'apparecchio chiusa, la fuoriuscita dell'aria calda avviene dall'apertura posta al di sopra del pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non riscaldare o cuocere nell'apparecchio cibi in barattoli chiusi. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione dei cibi.
- Se nel cuocere cibi si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.

Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamarlo seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di disfarsene, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il forno verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- Assicurare l'orizzontalità della superficie d'appoggio del forno.
- La parte inferiore del forno non deve più essere accessibile dopo l'installazione.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del forno.

CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa in modo da eliminare odori e fumi derivanti da materiale isolante e grassi di protezione.

Durante l'utilizzo:

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non ricoprire l'interno del forno con fogli di alluminio.
- Non versare mai acqua all'interno del forno caldo; lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♲). Le diverse parti dell'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio solo se indicato nella tabella di cottura o nella vostra ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/ 2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione"2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia connesso elettricamente.
- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.

La porta è bloccata:

- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.

Il programmatore elettronico non funziona:

- Se sul display viene visualizzata una "F" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

0000 000 00000

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

PULIZIA

AVVERTENZA

- **Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.**
- **Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se, inavvertitamente, uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.

- Pulire con panno umido le superfici. Se molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con panno asciutto.

Interno del forno: Ciclo di pulizia STARCLEAN™

IMPORTANTE: Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate. Pulire il vetro della porta solo con spugne non abrasive.

La superficie della cavità di questo forno è ricoperta da uno smalto, privo di nickel, con una formula particolare che lo rende facilmente pulibile con il solo ausilio dell'acqua e del panno cellulosa fornito a corredo. Il panno cellulosa è lavabile e riutilizzabile fino ad usura e può essere acquistato presso il Servizio Assistenza Clienti. Non è consigliabile lavare il panno in lavatrice ed asciugarlo in asciugatrice.

Ciclo di pulizia STARCLEAN™

Per mantenere il forno nelle migliori condizioni, dopo ogni uso, eseguire il ciclo di pulizia **STARCLEAN™**. Il ciclo dura 35 minuti, comprensivi di una fase di raffreddamento, e va eseguito come segue:

1. Operare a forno freddo.
2. Bagnare il panno cellulosa fornito in dotazione sotto l'acqua corrente e strizzarlo in maniera che non sgoccioli.
3. Aprire la porta del forno ed estrarre gli accessori smaltati.
4. Adagiare il panno cellulosa sul fondo del forno in modo da coprirlo completamente.
5. Distribuire uniformemente sul panno cellulosa 350 ml di acqua. Una quantità inferiore o superiore può pregiudicare il buon funzionamento del ciclo.
6. Chiudere la porta del forno.
7. Selezionare con la manopola funzioni il simbolo : la parola **STARCLEAN™** appare sul display.
8. Premere il tasto per confermare la scelta ed avviare il ciclo di pulizia. Non aprire la porta durante il funzionamento del ciclo per evitare la fuoriuscita del vapore.
9. A ciclo completato, aprire la porta, estrarre il panno cellulosa e rimuovere eventuale acqua residua nel forno.
10. Iniziare quindi la pulizia utilizzando una spugna non abrasiva inumidita con acqua calda (pulizie ritardate più di 15 minuti possono compromettere il buon esito della stessa).

Sporco particolarmente ostinato

Per eliminare sporco particolarmente ostinati, ripetere il ciclo **STARCLEAN™** ed aggiungere qualche goccia di detergente neutro durante la fase di rimozione dello stesso.

Pulizia vetro interno

La superficie interna del vetro interno della porta è ricoperta da un particolare rivestimento che lo rende facilmente pulibile. Per conservare il vetro porta nelle migliori condizioni, dopo ogni ciclo di pulizia **STARCLEAN™**, pulire il vetro con il solo ausilio di acqua e di una spugna non abrasiva.

Per eliminare eventuali residui grassi, aggiungere all'acqua qualche goccia di detergente neutro.

NOTE:

- Per facilitare la pulizia è possibile rimuovere la porta (vedi MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedi MANUTENZIONE) è abbassabile per pulire la parte superiore dell'interno dell'apparecchio.
- **Durante le cotture prolungate di alimenti ricchi di acqua (es. pizza, verdure, ecc.) è possibile la formazione di condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.**

Accessori:

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.
- I residui di cibo possono essere rimossi con una idonea spazzola o con una spugna.
- Non lavare gli accessori smaltati in lavastoviglie. I detergenti aggressivi normalmente utilizzati in lavastoviglie possono
- danneggiare lo smalto in maniera irreparabile.

MANUTENZIONE

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per togliere la porta:

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere in avanti fino al fermo (Fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (Fig. 2).

Per riposizionare la porta:

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

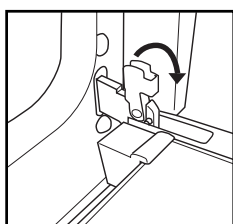
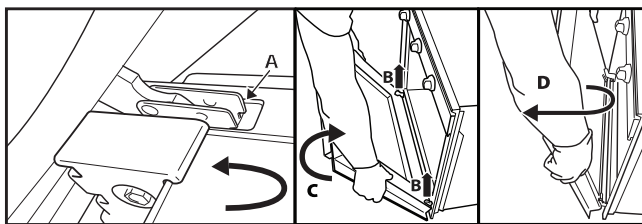



Fig. 1 Fig. 2

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie porta accessori laterali (Fig. 3).
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig. 4) e abbassarla (Fig. 5).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sè, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

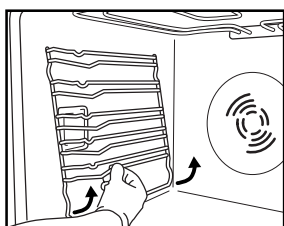
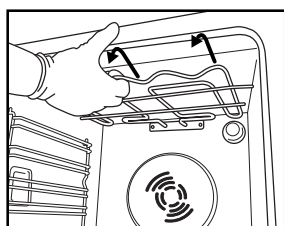
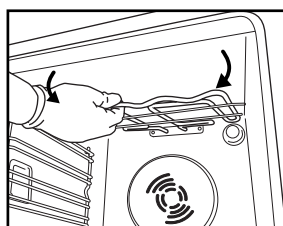



Fig. 3 Fig. 4 Fig. 5

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il copri-lampada (Fig. 6), sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) e riavvitare il copri-lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Per sostituire la lampada laterale (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie porta accessori laterali, se in dotazione (Fig. 3).
3. Fare leva verso l’esterno con un cacciavite a taglio fino a rimuovere il coprilampada (Fig. 7).
4. Sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) (Fig. 8).
5. Riposizionare il coprilampada e spingerlo contro la parete per agganciarlo correttamente (Fig. 9).
6. Rimontare le griglie porta accessori laterali.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

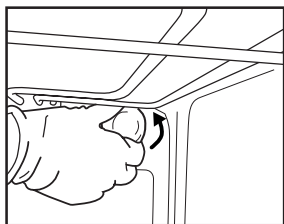
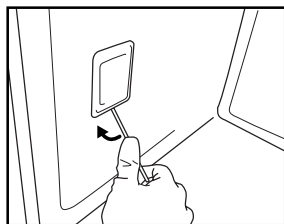
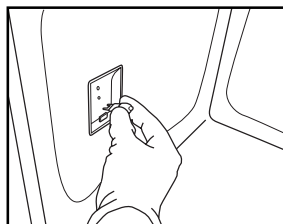
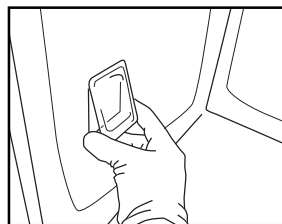



Fig. 6 Fig. 7 Fig. 8 Fig. 9

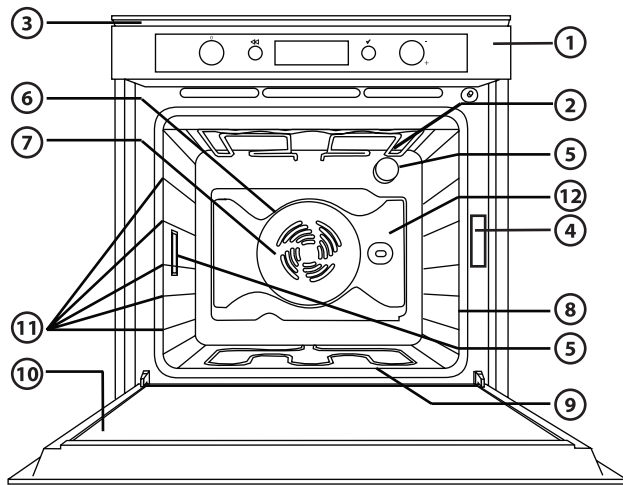
NOTA:

- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- Le lampade sono disponibili presso i Servizi Assistenza Clienti.

IMPORTANTE:

- **In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.**
- **Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coprilampada.**

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE

1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Ventola raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampade
6. Resistenza circolare (non visibile)
7. Ventola
8. Girarrosto (se in dotazione)
9. Resistenza inferiore (non visibile)
10. Porta
11. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
12. Paratia

NOTA:

- Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi ad intermittenza per ridurre il consumo energetico.
- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.
- Aprendo la porta durante la cottura, gli elementi riscaldanti si disattivano.

ACCESSORI IN DOTAZIONE

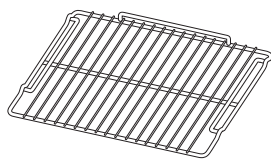
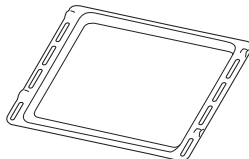



Fig. A Fig. B Fig. C

A. **GRIGLIA (2):** da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.

B. **LECCARDA (1):** da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc.

C. **PANNO CELLULOSA (1):** da utilizzare per il ciclo di pulizia STARCLEAN™.
IMPORTANTE: utilizzare solo il panno cellulosa fornito in dotazione.

ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL FORNO

La griglia e gli altri accessori sono dotati di un sistema di blocco che ne evita l'estrazione involontaria.

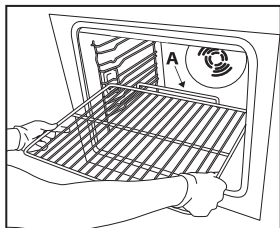



Fig. 1

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1).
2. Inclinare la griglia in corrispondenza della posizione di blocco "B" (Fig. 2).

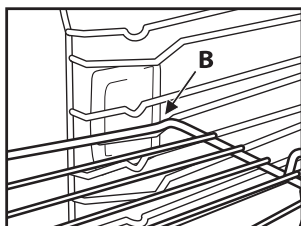
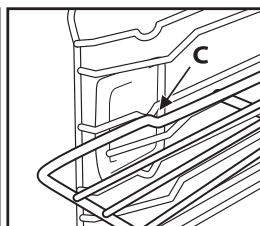
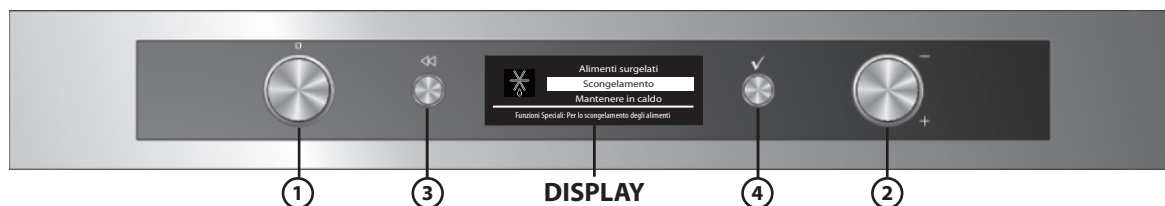



Fig. 2 Fig. 3

3. Riportare la griglia in posizione orizzontale e spingerla fino al completo inserimento "C" (Fig. 3).
4. Per estrarre la griglia procedere in modo inverso.

Per gli altri accessori, come leccarda e piastra dolci, l'inserimento avviene esattamente allo stesso modo. La sporgenza presente sulla parte piana, ne consente il bloccaggio.

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

PROGRAMMATORE ELETTRONICO

1. **MANOPOLA FUNZIONI:** accensione/spegnimento e selezione delle funzioni
2. **MANOPOLA NAVIGAZIONE:** navigazione nel menù, regolazione valori preimpostati

NOTA: le due manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

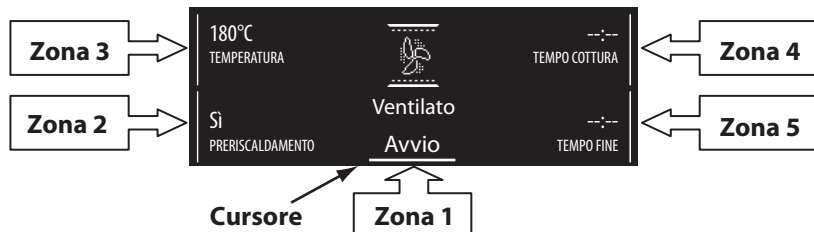
3. **TASTO :** per tornare alla schermata precedente
4. **TASTO :** per selezionare e confermare le impostazioni

ELENCO FUNZIONI

Ruotando la manopola "Funzioni" in una posizione qualsiasi, il forno si attiva: il display visualizza le funzioni o i sottomenù associati a ciascuna di esse.
I sottomenù risultano disponibili e selezionabili posizionando la manopola sulle funzioni GRILL, FUNZIONI SPECIALI, IMPOSTAZIONI, RICETTE e SCELTE RAPIDE.

A. Icona relativa alla funzione evidenziata
B. Funzione evidenziata selezionabile premendo
C. Descrizione della funzione evidenziata
D. Ulteriori funzioni disponibili e selezionabili.

DETTAGLI FUNZIONE

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, il display mostra ulteriori opzioni e dettagli ad essa associati.

Per muoversi tra le diverse zone ruotare la manopola "Navigazione": il cursore si sposta accanto ai valori modificabili seguendo l'ordine sopra descritto. Premere il tasto ✓ per selezionare il valore, modificarlo ruotando la manopola "Navigazione" e confermarlo con il tasto ✓.

PRIMO UTILIZZO - SELEZIONE LINGUA E IMPOSTAZIONE ORA

Per un corretto utilizzo del forno, alla prima accensione è necessario selezionare la lingua desiderata e impostare l'ora corrente. Procedere come segue:

1. Ruotare la manopola "Funzioni" in una qualsiasi posizione: il display visualizza l'elenco delle prime tre lingue disponibili.
2. Ruotare la manopola "Navigazione" per scorrere l'elenco.
3. Una volta evidenziata la lingua desiderata, premere ✓ per selezionarla.
   Dopo aver selezionato la lingua, il display indica 12:00 lampeggiante.
4. Impostare l'ora ruotando la manopola "Navigazione".
5. Confermare l'impostazione premendo ✓.

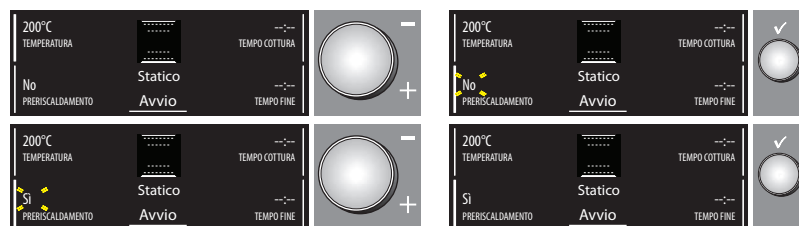
SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA

1. Se il forno è spento, ruotare la manopola "Funzioni"; sul display vengono visualizzate le funzioni di cottura o i relativi sottomenù.
   NOTA: per l'elenco e la descrizione delle funzioni fare riferimento alla specifica tabella a pag. 32 e a pag. 33.
2. All'interno del sottomenù, esplorare le diverse possibilità disponibili ruotando la manopola "Navigazione": la funzione scelta viene evidenziata in bianco al centro del display. Per selezionarla, premere il tasto ✓.
3. Le impostazioni di cottura appaiono sul display. Se i valori preselezionati corrispondono a quelli desiderati, ruotare la manopola "Navigazione" fino a posizionare il cursore in corrispondenza di "Avvio" e poi premere il tasto ✓; altrimenti, procedere come sottoindicato per modificarli.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA/POTENZA DEL GRILL

Per modificare la temperatura o la potenza del grill è necessario procedere come segue:

1. Verificare che il cursore sia posizionato accanto al valore della temperatura (zona 3); premere il tasto ✓ per selezionare il parametro da modificare: i valori corrispondenti alla temperatura lampeggiano.
2. Impostare il valore desiderato ruotando la manopola "Navigazione" e premere il tasto ✓ per confermare.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a posizionare il cursore in corrispondenza di "Avvio" e poi premere il tasto ✓.
4. Il display suggerisce a quale livello inserire la pietanza. Eseguire l'operazione e premere il tasto ✓ per avviare la cottura.
   La temperatura impostata può essere modificata anche durante la cottura seguendo la medesima procedura.
5. A cottura ultimata, appare il messaggio di fine cottura. A questo punto, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola "Funzioni" sullo 0 (zero), oppure prolungare ulteriormente la cottura ruotando la manopola "Navigazione" in senso orario. Allo spegnimento, sul display appare la barra di raffreddamento che indica la temperatura presente all'interno del forno.

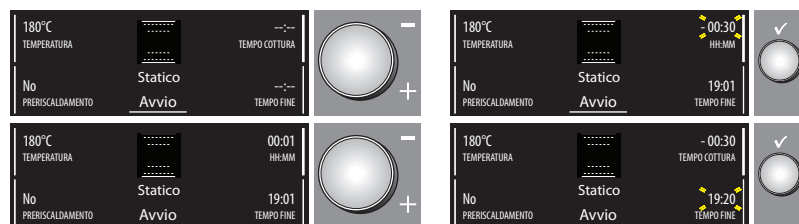
PRERISCALDAMENTO DELLA CAVITÀ

Qualora si volesse preriscaldare il forno prima di inserire la pietanza da cuocere, è necessario modificare la preselezione del forno come segue:

1. Posizionare il cursore ruotando la manopola “Navigazione” in corrispondenza del preriscaldamento.
2. Premere il tasto ✓ per selezionare il parametro: la scritta “No” lampeggia.
3. Modificare il parametro ruotando la manopola “Navigazione”: sul display appare “Sì”.
4. Confermare la scelta effettuata premendo il tasto ✓.

PRERISCALDAMENTO RAPIDO

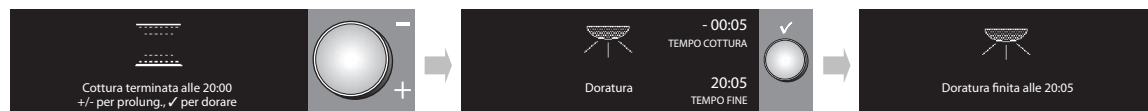
Qualora si volesse preriscaldare rapidamente il forno è necessario procedere come segue:

1. Selezionare la funzione preriscaldamento rapido ruotando la manopola “Funzioni”.
2. Confermare con il tasto ✓: le impostazioni appaiono sul display.
3. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata, ruotare la manopola “Navigazione” fino a posizionare il cursore in corrispondenza di “Avvio” e poi premere il tasto ✓. Per modificarla procedere come indicato nei paragrafi precedenti. Un segnale acustico indicherà che il forno ha raggiunto la temperatura impostata. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione statico ☐.
   A questo punto inserire la pietanza e procedere alla cottura.
4. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, ruotare la manopola “Funzioni” e selezionare quella desiderata.

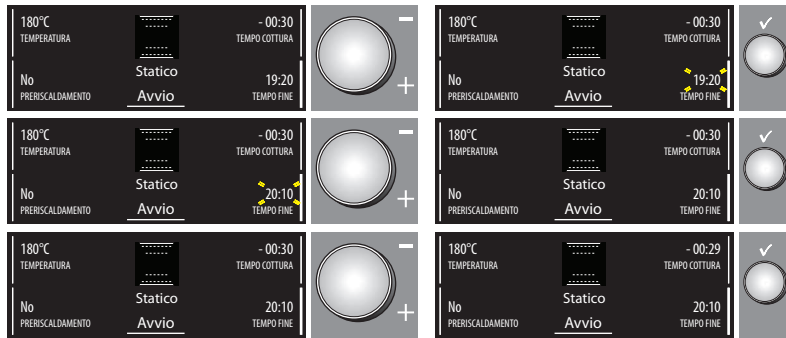
IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

Questa funzione consente di cuocere per un tempo definito, da un minimo di 1 minuto fino al massimo tempo consentito dalla funzione selezionata, allo scadere del quale il forno si spegne automaticamente.

1. Impostare la funzione posizionando il cursore in corrispondenza della scritta “TEMPO COTTURA” ruotando la manopola “Navigazione”.
2. Premere il tasto ✓ per selezionare il parametro; “00:00” lampeggia sul display.
3. Modificare il valore ruotando la manopola “Navigazione” fino a visualizzare il tempo di cottura desiderato.
4. Confermare il valore prescelto premendo il tasto ✓.

DORATURA

Al termine della cottura, per le funzioni che lo consentono, sul display viene proposta la possibilità di effettuare una doratura superficiale della vostra pietanza. Questa funzione è attivabile solo nel caso abbiate impostato una durata di cottura.

Scaduto il tempo di cottura, il display visualizza “+/- per prolung. ✓ per dorare”. Premendo il tasto ✓ il forno avvia la fase di doratura per una durata di 5 minuti. Questa funzione può essere eseguita soltanto una volta.

IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

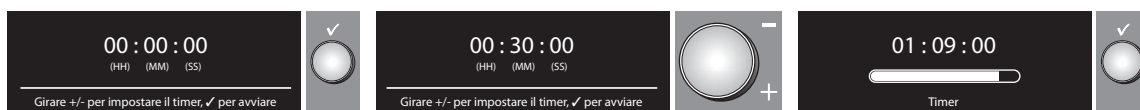
È possibile impostare l'ora di fine cottura desiderata, ritardando l'avvio del forno fino ad un massimo di 23 ore e 59 minuti a partire dall'ora corrente. Questo è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura. **Questa impostazione è disponibile solo se, per la funzione scelta, non è previsto il preriscaldamento del forno.**

Dopo aver impostato la durata della cottura, sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura (ad esempio 19:20). Per ritardare la fine della cottura, posticipando l'avvio del forno, procedere come segue:

1. Posizionare il cursore in corrispondenza dell'ora di fine cottura ruotando la manopola "Navigazione".
2. Premere il tasto ✓ per selezionare il parametro: l'ora di fine cottura lampeggia.
3. Posticipare l'ora di fine cottura ruotando la manopola "Navigazione" fino a raggiungere il valore desiderato.
4. Confermare il valore prescelto premendo il tasto ✓.
5. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a posizionare il cursore in corrispondenza di AVVIO e poi premere il tasto ✓.
6. Il display suggerisce a quale livello inserire la pietanza. Eseguire l'operazione e premere il tasto ✓ per avviare la cottura. Il forno inizierà la cottura dopo un tempo di attesa calcolato in modo tale da terminare la cottura all'ora pre-impostata (ad esempio, se si dovrà cuocere un alimento che richiede un tempo di cottura di 20 minuti, impostando come orario di fine cottura le 20:10, il forno inizierà la cottura alle 19:50).

NOTA: durante la fase di attesa, è comunque possibile iniziare il ciclo di cottura ruotando la manopola "Navigazione" fino a posizionare il cursore in corrispondenza di "Avvio" e poi premendo il tasto ✓.
In ogni momento, si possono modificare i valori impostati (temperatura, livello del grill, tempo di cottura) come descritto nei paragrafi precedenti.

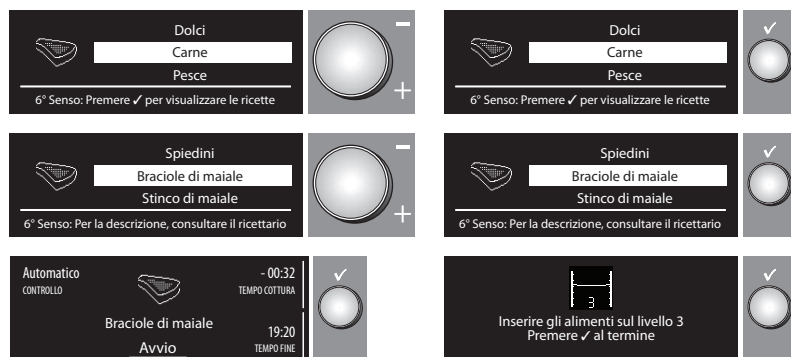
INDICAZIONE DEL CALORE RESIDUO ALL'INTERNO DEL FORNO (SE PRESENTE)

Alla fine di ogni cottura, o allo spegnimento del forno, se la temperatura all'interno della cavità è elevata, sul display di alcuni modelli, appare la temperatura presente in quel momento e la barra indicante il raffreddamento in corso. Quando l'interno del forno si è raffreddato, sul display ritorna l'ora corrente.

CONTAMINUTI

Questa funzione può essere utilizzata solo a forno spento ed è utile, ad esempio, per controllare il tempo di cottura della pasta. Il tempo massimo che è possibile impostare è di 1 ora e 30 minuti.

1. Con il forno spento premere il tasto ✓: sul display appare "00:00:00".
2. Ruotare la manopola "Navigazione" per selezionare il tempo desiderato.
3. Premere il tasto ✓ per avviare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato sul display appare "00:00:00" accompagnato da un segnale acustico. A questo punto è possibile o prolungare il tempo, procedendo come sopra, oppure disattivare il contaminuti premendo il tasto ✓ (sul display appare l'ora corrente).

RICETTE

Grazie alla tecnologia “Sesto senso”, è possibile utilizzare 30 ricette già preimpostate con la funzione e la temperatura di cottura ideali.
È necessario attenersi al ricettario in dotazione solamente per gli ingredienti e la preparazione del piatto. Per il resto, seguire le seguenti istruzioni:

1. Selezionare “RICETTE” ruotando la manopola “Funzioni”.
2. Scegliere la pietanza da cuocere tra quelle proposte.
3. Confermare la pietanza scelta con il tasto ✓.
4. Selezionare la ricetta desiderata ruotando la manopola “Navigazione”.
5. Confermare premendo il tasto ✓: il display mostra il tempo indicativo di cottura.
6. Inserire la pietanza e ruotare la manopola “Navigazione” fino a posizionare il cursore in corrispondenza di “Avvio” e poi premere il tasto ✓.
7. Il display suggerisce a quale livello inserire la pietanza. Eseguire l’operazione e premere il tasto ✓ per avviare la cottura. Per ritardare la cottura, vedere il relativo paragrafo.

NOTE: alcune pietanze devono essere girate o mescolate a metà cottura: il forno emette un segnale acustico e il display visualizza il tipo di operazione richiesta.
Il tempo di cottura mostrato inizialmente è puramente indicativo: può essere prolungato automaticamente durante la cottura.
Poco prima che il tempo di cottura si esaurisca, il forno richiede di controllare che la pietanza sia al livello di cottura da voi preferito. Se non fosse così, a fine cottura è possibile prolungare manualmente il tempo di cottura ruotando la manopola “Navigazione”.

IMPOSTAZIONI

1. Per modificare alcuni parametri del display, selezionare “IMPOSTAZIONI” dal menu principale ruotando la manopola “Funzioni”.
2. Confermare con il tasto ✓: il display mostra i parametri che è possibile modificare (lingua, volume segnale acustico, luminosità del display, ora del giorno, risparmio energetico).
3. Scegliere l’impostazione da modificare ruotando la manopola “Navigazione”.
4. Premere il tasto ✓ per confermare.
5. Seguire le indicazioni del display per modificare il parametro.
6. Premere il tasto ✓; il messaggio di conferma dell’avvenuta operazione appare sul display.

NOTA: quando il forno è spento, se la funzione ECOMODE (risparmio energetico) è attivata (ON), dopo alcuni secondi il diplay si spegne. Se, invece, la funzione non è attiva (OFF), dopo alcuni secondi viene soltanto ridotta la luminosità del display.

CICLO DI PULIZIA STARCLEAN™

Per mantenere il forno nelle migliori condizioni, dopo ogni uso, eseguire il ciclo di pulizia **STARCLEAN™**. Il ciclo dura 35 minuti, comprensivi di una fase di raffreddamento, e va eseguito come segue:
Per la descrizione di questa funzione, riferirsi al capitolo PULIZIA e alla tabella funzioni a pag. 32.

1. Operare a forno freddo.
2. Bagnare il panno cellulosa fornito in dotazione sotto l'acqua corrente e strizzarlo in maniera che non sgoccioli.
3. Aprire la porta del forno ed estrarre gli accessori smaltati.
4. Adagiare il panno cellulosa sul fondo del forno in modo da coprirlo completamente.
5. Distribuire uniformemente sul panno cellulosa 350 ml di acqua. Una quantità inferiore o superiore può pregiudicare il buon funzionamento del ciclo.
6. Chiudere la porta del forno.

IMPORTANTE: non aprire la porta durante il funzionamento del ciclo per evitare la fuoriuscita del vapore.

7. Selezionare con la manopola funzioni il simbolo : la parola **STARCLEAN™** appare sul display.
8. Premere il tasto ✓ per confermare la scelta ed avviare il ciclo di pulizia. Non aprire la porta durante il funzionamento del ciclo per evitare la fuoriuscita del vapore.
9. A ciclo completato, aprire la porta, estrarre il panno cellulosa e rimuovere eventuale acqua residua nel forno.
10. Iniziare quindi la pulizia utilizzando una spugna non abrasiva inumidita con acqua calda (pulizie ritardate più di 15 minuti possono compromettere il buon esito della stessa).

Sporco particolarmente ostinato

Per eliminare sporco particolarmente ostinati, ripetere il ciclo **STARCLEAN™** ed aggiungere qualche goccia di detergente neutro durante la fase di rimozione dello stesso.

BLOCCO TASTI (KEY-LOCK)

Questa funzione consente di bloccare l'utilizzo dei tasti e delle manopole sul pannello di controllo.

Per attivarla, premere contemporaneamente i tasti ⏪ e ✓ per almeno 3 secondi. Se attivata, la funzionalità dei tasti risulta bloccata e sul display appare un messaggio di avviso e l'icona 🔒. Questa funzione è attivabile anche durante la cottura. Per disattivarla, ripetere la procedura sopraindicata. Con il blocca tasti inserito, é possibile spegnere il forno ruotando la manopola sullo 0 (zero). In questo caso, però, occorrerà reimpostare la funzione precedentemente selezionata.

TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

MANOPOLA FUNZIONI		
0	**OFF**	Per interrompere la cottura e spegnere il forno.
	PRERISCALDAM. RAPIDO	Per preriscaldare il forno rapidamente.
	STATICO	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Per la cottura di pizze, torte salate e dolci con ripieno liquido utilizzare, invece, il 1° o 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	GRILL	Per grigliare costate, spiedini, salsicce; gratinare verdure o dorare il pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° o 5° livello. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3°/4° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	TURBO GRILL	Per arrostire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, ove il relativo accessorio sia presente.
	TERMOVENTILATO	Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Utilizzare il 3° livello per cotture su singolo ripiano, il 1° e 4° per cotture su due ripiani, e 1°,3°,5° per cotture su tre ripiani. Non occorre preriscaldare il forno.
	STARCLEAN	Per eliminare lo sporco generato dalla cottura tramite un ciclo a bassa temperatura. L'azione combinata dello speciale smalto e dell'acqua rilasciata dal panno cellulosa durante il ciclo agevola la rimozione dello sporco. Attivare la funzione a forno freddo.
	VENTILATO	Per cuocere carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	SPECIALI	Vedi FUNZIONI SPECIALI.
	IMPOSTAZIONI	Per impostare il display (lingua, ora, luminosità, volume del segnale acustico, risparmio energetico).
6th	**RICETTE**	Per selezionare 30 differenti ricette preimpostate (vedi ricettario allegato). Il forno imposta automaticamente la temperatura, la funzione e la durata di cottura ottimali. È importante seguire esattamente i consigli su preparazione, accessori e livelli da utilizzare riportati nel ricettario.
	SCELTE RAPIDE	Per accedere direttamente alle 10 funzioni più utilizzate. Per modificare le impostazioni della funzione desiderata, fare riferimento al paragrafo "SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA".

<table>
<tr><th colspan="4">FUNZIONI SPECIALI</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">SCONGELAMENTO</td><td>Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di posizionare il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l’alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">MANTENERE IN CALDO</td><td>Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (es: carni, fritture, sformati). Si consiglia di riporre il cibo sul livello centrale. La funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 65°C.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">LIEVITAZIONE</td><td>Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, la funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 50°C. Posizionare l’impasto sul 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">PIATTI PRONTI</td><td>Per cuocere cibi già pronti, conservati a temperatura ambiente o in banco frigo (biscotti, preparati liquidi per torte, muffin, primi piatti e prodotti tipo pane). La funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare cibi già cucinati. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione. Non occorre preriscaldare il forno.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">MAXI COOKING</td><td>Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno.</td></tr>
<tr><td rowspan="6"></td><td rowspan="6">ALIMENTI SURGELATI</td><td>Lasagne</td><td rowspan="5">La funzione seleziona automaticamente la miglior temperatura e modalità di cottura per 5 diverse categorie di cibo pronto surgelato. Utilizzare il 2° o 3° livello di cottura. Non occorre preriscaldare il forno.</td></tr>
<tr><td>Pizza</td></tr>
<tr><td>Strudel</td></tr>
<tr><td>Patatine fritte</td></tr>
<tr><td>Pane</td></tr>
<tr><td>Altro</td><td>È possibile impostare a piacere un valore di temperatura tra 50 e 250°C per cuocere altre tipologie di prodotti.</td></tr>
</table>

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte a lievitazione		-	2 / 3	160-180	30-90	Tortiera su griglia
		-	1-4	160-180	30-90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		-	3	160-200	35-90	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia
		-	1-4	160-200	40-90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Biscotti / Tortine		-	3	170-180	20-45	Leccarda o piastra dolci
		-	1-4	160-170	20-45	Liv. 4: griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
		-	1-3-5	160-170	20-45	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
Bignè		-	3	180-200	30-40	Leccarda o piastra dolci
		-	1-4	180-190	35-45	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
		-	1-3-5	180-190	35-45	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
Meringhe		-	3	90	110-150	Leccarda o piastra dolci
		-	1-4	90	140-160	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
		-	1-3-5	90	140-160	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
Pane / Pizza / Focaccia		-	1 / 2	190-250	20-50	Leccarda o piastra dolci
		-	1-4	190-250	25-50	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
		-	1-3-5	190-250	25-50	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
Torte salate (torta di verdura, quiche)		-	3	180-190	40-55	Tortiera su griglia
		-	1-4	180-190	45-60	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
		-	1-3-5	180-190	45-60	Liv. 5: tortiera su griglia Liv. 3: tortiera su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci + tortiera

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		-	3	190-200	20-30	Leccarda o piastra dolci
		-	1-4	180-190	20-40	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
		-	1-3-5	180-190	20-40	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		-	3	190-200	45-55	Teglia su griglia
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		-	3	190-200	80-110	Leccarda o teglia su griglia
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg		-	3	200-230	50-100	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino / Oca 3 Kg		-	2	190-200	80-130	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		-	3	180-200	40-60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		-	2	180-200	50-60	Teglia su griglia
Pane tostato		-	5	Alto	3-5	Griglia
Filetti / tranci di pesce		-	3-4	Medio	20-30	Liv. 4: griglia (girare il cibo a metà cottura) Liv. 3: leccarda con acqua
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	4-5	Medio-Alto	15-30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura) Liv. 4: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1-1,3 Kg		-	1-2	Medio	55-70	Liv. 2: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura) Liv. 1: leccarda con acqua
		-	1-2	Alto	60-80	Liv. 2: girarrosto Liv. 1: leccarda con acqua
Roast Beef al sangue 1 Kg		-	3	Medio	35-45	Teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	3	Medio	60-90	Leccarda o teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Patate arrosto		-	3	Medio	45-55	Leccarda o piastra dolci (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Verdure gratinate		-	3	Alto	10-15	Teglia su griglia
Lasagna & Carni		-	1-4	200	50-100	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Carni & Patate		-	1-4	200	45-100	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Pesce & Verdure		-	1-4	180	30-50	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pizze surgelate		-	3	Auto	10-15	Leccarda/piastra dolci o griglia
		-	1-4	Auto	15-20	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda o piastra dolci
		-	1-3-5	Auto	20-30	Liv. 5: teglia su griglia
						Liv. 3: leccarda o piastra dolci
						Liv. 1: teglia su griglia
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Liv. 5: teglia su griglia
						Liv. 4: leccarda o piastra dolci
						Liv. 3: leccarda o piastra dolci
						Liv. 1: teglia su griglia

Tabella Ricette Testate (conformemente alla normativa IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 e DIN 3360-12:07:07)

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Biscotti di pastafrolla (Shortbread)		-	3	170	20-30	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	160	20-30	Liv. 4: piastra dolci
						Liv. 1: leccarda
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Piccoli dolci (Small cakes)		-	3	170	25-35	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	160	30-40	Liv. 4: piastra dolci
						Liv. 1: leccarda
		-	1-3-5	160	35-45	Liv. 5: teglia su griglia
						Liv. 3: piastra dolci
						Liv. 1: leccarda
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Pan di spagna senza grassi (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tortiera su griglia
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 torte di mele (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Tortiera su griglia
		-	1-4	175	75-95	Liv. 4: tortiera su griglia
						Liv. 1: tortiera su griglia
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Toast		-	5	Alto	3-5	Griglia
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Burgers		-	5	Alto	20-30	Liv. 5: griglia (Girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 4: leccarda con acqua
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Torta di mele, torta nella teglia (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	160	55-65	Liv. 4: piastra dolci
						Liv. 1: leccarda
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Arrosto di maiale (Roast pork)		-	3	190	150-170	Liv. 3: griglia
						Liv. 2: leccarda con acqua (rabboccare quando necessario)
DIN 3360-12:07 annex C						
Torta piatta (Flat cake)		-	3	170	40-50	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	170	45-55	Liv. 4: piastra dolci
						Liv. 1: leccarda

La tabella di cottura suggerisce le funzioni e le temperature ideali per ottenere i migliori risultati per ogni tipo di ricetta. Nel caso si volesse eseguire una cottura in ventilato su un singolo livello si consiglia di utilizzare il terzo ripiano e la stessa temperatura suggerita per il "TERMOVENTILATO" su più livelli.
Per grigliare si consiglia di lasciare 3-4 cm liberi dal bordo frontale della griglia per facilitarne l'estrazione.

CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Utilizzando la funzione "VENTILATO", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "VENTILATO". Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carni

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pentola inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua, direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccate quando necessario.

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Tale accessorio serve per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete frontale del forno e appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

Funzione lievitazione

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 Kg è di circa un'ora.